

# Despechá

VERMUTERÍA

## MENU ALIMENTAIRE



# LE COIN DE LA GILDA

*“Petites, traîtresses... et addictives. Comme votre ex.”*

- **Classique à l'anchois 3,50€**
- **Classique au boquerón mariné 3,50€**
- **Fromage & anchois 3,50€**
- **Cecina, fromage & anchois 3,50€**
- **XXL Olive Gordal, anchois, fromage et tomate séchée 4,50€**
- **Despechá XXL Olive Gordal, saumon fumé, fromage affiné et tomate séchée. 5,90€**

*“Vous commencez par une... et nous savons tous comment cela finit.”*

# CONSERVES PREMIUM

*“Vous voudrez toutes les goûter. Les conserves aussi”*

- **Anchois de la mer Cantabrique 11,50€**
- **Boquerones marinés à l'huile d'olive 8,50€**
- **Moules marinées à l'escabèche et à l'huile d'olive 19€**
- **Petits calamars farcis à l'huile d'olive 12,50€**



# TAPAS DESPECHÁ



“S’il y a du vermouth, il y a des tapas.  
Et cela ne se discute pas.”



## Tetilla Despechá 4€

Croquette XL au jambon ibérique ou aux gambas à l’ail. Croustillante à l’extérieur, fondante à l’intérieur. Toute l’âme d’une taverne en plusieurs bouchées.



## Calamars croustillants 13,50€

Calamars frits selon la tradition andalouse, accompagnés d’un aioli au safran et d’une touche de citron vert. Plus qu’un simple poisson frit : la magie du sud.



## Poulpe à la galicienne 19,95€

Emblème de la gastronomie atlantique. L’harmonie parfaite entre trois éléments : poulpe, paprika et huile d’olive vierge extra. Une cuisson maîtrisée à la perfection. Le classique qui ne déçoit jamais.



## Gambas à l’ail 19,60€

Servies dans leur cassole avec ail frais, huile d’olive vierge et piment. Flambées à notre façon. Un classique de taverne qui ne déçoit jamais.



## Bravas XO Despechá 8,50€

Pommes de terre croustillantes accompagnées d’une sauce au paprika fumé de La Vera, d’épices et d’un secret bien gardé.



## Torrezno de Soria 9,50€

Un véritable péché de gourmandise.



## Piments de Padrón 9,50€

Sautés à l’huile d’olive et à la fleur de sel. Un classique galicien, léger et addictif : certains piquent, d’autres non. Tentez votre chance.



## Salade russe «El Kabrón» 11,20€

À chaque « Despechá » son « Kabrón ». Notre version associe thon blanc du Nord, câpres torréfiées et œuf de caille. Elle laisse sa marque dans les cœurs.



## Filets de boquerón marinés 8,50€

Filets de poisson frais marinés au vinaigre, à l’ail et au persil, relevés d’un généreux filet d’huile d’olive vierge extra. Incontournables pour les amateurs de gilda et de vermouth.

# PLACE AUX CHOSSES SÉRIEUSES



*“Comme au bon vieux temps.”*

- **Tomate coeur de boeuf fraîche 13,50€**

Assaisonnée de thon blanc du Nord, d'huile d'olive vierge extra et de sel au vin rouge. Fraîche et intense, l'union parfaite entre l'Atlantique et la Méditerranée.



- **Noix de Saint-Jacques grillée 3,50€**

La reine de l'Atlantique. «Le trésor des Rias».



- **Calamar national grillé 16,20€**

Une merveille de la mer cuite au feu et dans son propre jus.



- **Callos Canallas 8,90€**

Spécialité madrilène aux origines populaires devenue un plat culte façon Despechá. Toujours avec satouche épicée, comme les amateurs de tripes savent l'apprécier.



- **Zorza à la galicienne 9,90€**

Porc mariné juteux dont le secret réside dans la marinade du Chef. Une tradition populaire de l'apéninsule ibérique.



- **Cannelloni de queue de boeuf à la truffe 16,50€**

Cocción de horas a fuego lento de rabo de toro para elaborar el mejor matrimonio entre el saber hacer italiano exportado a Cataluña que casó el “cannelloni” con la tradición culinaria española casera. Servido con salsa trufada y láminas de trufa fresca. Para mojar pan. Sin vergüenza.



- **Picanha grillée façon carioca 23€**

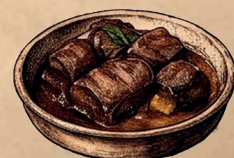
Black Angus grillé au feu, accompagné de manioc frit, sauce carioca et sel noir en flocons.

\*Choisissez votre cuisson idéale.



- **Joue de boeuf au vermouth rouge 16€**

Le parfait équilibre entre la cuisson lente, une viande d'exception et les arômes des herbes du vermouth rouge. Fondante en bouche.



# ENTRE TARTINES ET EMBROUILLES

*“Quelle tartine vous allez déguster...”*

- **Tartine Pardal 13,50€**  
Pain légèrement grillé garni de jambon ibérique, roquette et foie gras. Un trio délicat qui éveillera vos sens.
- **Tartine Margalida 9,50€**  
Soubressade traditionnelle de Majorque, fromage de chèvre et miel.
- **Tartine Méditerranéenne 13,50€**  
Calamars croustillants et sauce romesco sur une base de pain grillé. Une alliance inattendue qui vous séduira.
- **Tartine Despechá 17,50€**  
Base gourmande de brioche toastée, tomate concassée et fines tranches de thon préparées selon le style «Atuntunaka» du Chef. Le tout sublimé par de délicats copeaux de bottarga di muggine séchée au soleil. Réservée aux palais gourmets.

# ICI, IL FAUT AVOIR DES OEUFS

*“Et ne laissez personne vous les casser.”*

- **Tortilla espagnole 9,90€**  
Préparée à la minute. Avec ou sans oignon, selon votre camp dans ce débat éternel.  
\*Choisissez votre cuisson idéale.
- **Tortilla espagnole à la truffe 14,95€**  
Quand le quotidien devient objet de désir. Une expérience aromatique sublimée par des lamelles de truffe fraîche majorquine. Tradition et luxe main dans la main. \*Choisissez votre cuisson idéale.
- **OEUFS brouillés à la soubressade et aux gambas 10,50€**  
Soubressade AOP de Majorque, oeufs frais et gambas. Oui, tout ensemble. Oui, c'est spectaculaire. Lamer et la terre réunies dans l'ADN de l'île.
- **OEUFS cassés de grand-mère 13,50€**  
Pommes de terre croustillantes, jambon ibérique et piments de Padrón. Un incontournable de lavermuterie.
- **OEUFS cassés au foie gras 14,50€**  
L'humilité de la pomme de terre et de l'oeuf face au luxe rustique du foie gras de canard. À vous decasser l'oeuf.
- **OEUFS cassés à la longanisse majorquine 9,50€**  
Énergie, couleur et plaisir coupable. Une tradition liée aux «matances» de Majorque, symbole de fête et de convivialité.





# CHARCUTERIES & FROMAGES

*“Pour pécher avec élégance,  
sans avoir besoin de se cacher.”*

## **Jambon ibérique 19,90€**

Tranché finement, avec sa graisse brillante et sa saveur fondante. Appréciez l'équilibre parfait entre viande et gras persillé. Une garantie : la planche sera vide avant la tournée suivante.

## **Planche de charcuteries ibériques 18,50€**

Chorizo, longe de porc affinée et jambon ibérique. Un trio incontournable, affiné dans les meilleures caves d'Espagne.

## **Planche de fromages gourmets 22€**

Mahonais, truffé, chèvre et bleu. Une dégustation sensorielle qui vous emmène de la briseméditerranéenne à la puissance des caves d'affinage. Du plus doux au plus sauvage.

---

*Toutes les charcuteries  
et planches sont servies avec  
du pain paysan majorquin.*

---



# VOTRE MOMENT SUCRÉ

*“Parce qu’il reste toujours une petite place.  
Ou qu’on en fait une.”*



- **Torrija Despechá 8,50€**

Brioche artisanale, sucre roux et boule de glace. Un dessert typiquement espagnol avec une touche impertinente.



- **Crêpe La Martina 5,50€**

Douce comme le sourire de la plus jolie des petites filles. Une crêpe au citron, glace à la vanille et croquant caramélisé. Un contraste de saveurs unique pour conclure la soirée en beauté.



- **Cheesecake au four 6,50€**

Préparé avec fromage frais, crème et parmesan. Crémeux, légèrement caramélisé, sur une base croustillante, accompagné d'un coulis de fruits rouges sauvages. Un véritable classique de gastronomie contemporaine.

*Nostalgie, origine, fierté gourmande et plaisir  
jusqu'au dernier gramme de sucre.*

**DEMANDEZ À NOS SERVEURS LES SUGGESTIONS DU CHEF**

**UNE CUISINE QUI VOUS FAIT TOMBER AMOUREUX.**  
**UN LIEU QUI VOUS CAPTIVE.**  
**UNE ATTITUDE QUI VOUS MARQUE DURABLEMENT.**



C/ Palangres, 1, esquina con Virgili 25,  
Platja de Palma, 07610 Can Pastilla

Tel: +34 971 684 391